

Těstoviny po benátsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Červená cibule 4 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Krátké těstoviny 400 g
- Balzamikový ocet 2 lžíce
- Rozinky 4 lžíce
- Kapary 2 lžíce
- Piniová semínka 4 lžíce
- Mladý baby špenát 300 g
- Sůl 4 špetka
- Pepr 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Na velké nepřilnavé pánvi začněte na oleji zvolna opékat cibuli. Bude trvat zhruba deset minut, než bude pěkně měkká. Mezitím uvařte těstoviny ve vroucí osolené vodě (podle návodu na obalu).

2 Do změkklé cibule vmíchejte ocet, rozinky, kapary a větší část piniových semínek. Lehce osolte a opepřete. Minutu prohřívejte. Přidejte špenát a trochu horké vody z vaření těstovin, promíchejte, aby špenát zavadl. Těstoviny slijte a smíchejte s cibulovou směsí. Rozdělte do misek, posypte zbývajícimi piniovými semínky.

